

Die.Weinbank



■ **Vinotek** Mi–So 10–18 Uhr*, **Wirtshaus** Mi–So 11–22 Uhr*, **Restaurant** nur mit Reservierung Mi 19–21 Uhr, Do–So 12–13.30 Uhr & 19–21 Uhr*
 (*im Oktober auch am Montag geöffnet)
 A-8461 Ehrenhausen, Hauptstraße 44
 Tel. +43 (0)3453 222 91, www.dieweinbank.at

Man nehme: zwei Ausnahmetalente wie Gerhard Fuchs, einer der besten Küchenchefs in Österreich, und Sommeliergröße Christian Zach. Dazu Unterstützung von Spitzenwinzer Manfred Tement. Ergebnis: „Die Weinbank“ in Ehrenhausen – Wirtshaus, Restaurant und Vinotek mit der Möglichkeit, eigene Weine in der Weinbank in Schließfächern optimal lagern zu können. Die Philosophie „Alles hat seine Zeit“ ist tonangebend: Die Küche arbeitet im Einklang mit dem Rhythmus der Natur und bringt nur das auf den Teller, was gerade seine Zeit hat. Daher gibt es auch keine Speisekarte, denn diese wird täglich von den Lieferanten vorgegeben. So locken eine Terrine von der Bio-Gänseleber mit Schalotten-Portwein-Marmelade, ein Freilandeier mit schwarzer Trüffel, gebackene Grammelknödel mit eingemachten Endivien und Sauerrahm-Schnittlauch-Saftl oder Polentataterz mit eingelegten Eierschwammerln und weißem Speck vom Mangalitzaschwein. Immer wieder mit dabei das legendäre Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödeln oder in Rotwein geschmorte Backerln vom Vulkanlandhirtenochsen. Die Weineempfehlung ist bestens auf das Menü abgestimmt, bei rund 800 Positionen ist für jeden etwas dabei. *iw* ■

Speise.Kammer



■ **Di–Sa 18–24 Uhr**
 A-1080 Wien, Tigergasse 31
 Tel. +43 (0)680 440 63 38, www.speisekammer.at

Abenteuerlustig sollte man schon sein, wenn man in die „Speisekammer“ essen geht. Roman Steger bietet nämlich ausschließlich Überraschungsmenüs (zwischen € 35,- und 54,-). Man bekommt eine Liste der verkochten Zutaten, aus der man gegebenenfalls etwas streichen kann, dann geht's los. Das heißt, so einfach ist die Sache auch wieder nicht, das Menü folgt einer Themenstellung, in unserem Fall war das die Biografie des österreichischen Autors Ernst Lothar, das können aber auch so abstrakte Themen wie „Zeit“ oder „Gehen“ sein – also irgendwie nicht nur ein kulinarisches, sondern auch ein intellektuelles Erlebnis. Ein paar Highlights können verraten werden: ein gewissermaßen dekonstruiertes Szegediner Krautfleisch auf Mürbteig; Seeforelle und Eierschwammerl-Tarte; Kalbstafelspitz mit Powidlsauce ... Alles perfekt zubereitet, voll spannender Balancen und Kontraste mit intensiven Geschmackserlebnissen. Das gilt auch für die Weinbegleitung, höchst spannend abseits des Mainstreams. Der Akzent liegt auf naturnahen Weinen, perfekt ausgesucht schenken sie eine tolle Horizonterweiterung für den ambitionierten Weingenießer. *weck* ■

Trattoria.Ai Fiori



■ **Mo 19.30–23 Uhr, Di–Sa 12.30–14.30 & 19.30–23 Uhr**
 I-34124 Trieste, Piazza Attilio Hortis, 7
 Tel. +39 040 300633, www.aifiori.com

Der gediegene Stil des Lokals ist der perfekte Rahmen für die großartige Küche von Maria Giovanna Saletu' und Alberto Saglio Ponci. Die Karte wird alle drei Monate geändert, um die Produkte aus dem Karst mit den Schätzen des Meeres im Rhythmus der Jahreszeiten neu zu kombinieren. So entstehen Gerichte wie ein Confit von der Jakobsmuschel mit Wacholder-Marmelade und Wildschwein-Salami (€ 14,-), gedämpfter Kabeljau mit Essigbohnen und süßem Brot (€ 16,-) oder ein fantastisches Crudo di Mare (€ 22,-). Weiter geht's mit Risotto mit Venusmuscheln und Kamille (€ 16), Fagottini gefüllt mit Rotbarsch, Eigelb und Kapern-Mousse (€ 15,-) oder Gnocchi mit Kalbsleber, Pfeffer-Käse-Fondue und mit Alchermes-Likör marinierten Birnen (€ 14,-). Zum Hauptgang finden sich neben gegrillten Garnelen und Kiwi mit Sellersiesaft und weißen Pfeffer-Waffeln (€ 18,-) ein Steinbuttfilet mit Kräutern vom Karst, Honig, Grapefruit und Lauchcreme (€ 18,-) und der Fang des Tages in Dampf gegart, gegrillt oder in der Salzkruste. Auf jeden Fall sollte man sich noch Platz für eines der köstlichen Desserts lassen. Die Weinkarte ist umfangreich, gut sortiert und listet das Who's who aus Italien und Slowenien. *iw* ■